



BRANCO 2023 • VINHO VERDE



Este vinho, proveniente de uma única parcela da Quinta do Ameal (Marejão), é um vinho singular, complexo e pleno de carácter.

ANO DE COLHEITA

O ano vitícola de 2023 na região do Vinho Verde foi um ano elevado precipitação e quente. E a Quinta do Ameal não foi exceção. Por isso o trabalho na vinha foi desafiante. Durante o repouso vegetativo (Outono – Inverno) foram registados valores de temperatura e precipitação mais elevadas.

Não faltou por isso água durante todo o ciclo.

Na Primavera e Verão tanto a precipitação como a temperatura continuaram elevadas o que levou a um avanço grande na maturação. As produções foram ligeiramente mais baixas o que levou a maturações mais profundas e equilibradas. Começamos a vindima na vinha do Marejão dia 13 de Setembro, 3 dias antes do ano anteriores, com uvas sãs e de grande potencial.

CASTAS

Loureiro

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, prensagem pneumática de uvas inteiras.

Decantação a frio do mosto durante 24 horas.

Fermentação em cubas de betão (10% em ovos de betão e 90% em cubas paralelepípedicas) durante cerca de 15 dias.

Fermentação malolática espontânea parcial.

ESTÁGIO

Sobre borras totais, 10% em ovos de betão e 90% em cubas de betão paralelepípedicas, durante 8 meses.

ENGARRAFAMENTO

Maior 2024

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 11,5%

Acidez Total: 7.3g/l

pH: 3.14

Açúcar Redutor: <1,5 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml e 1,5L

ENÓLOGO

Lourenço Charters & Mafalda Magalhães

COR

Amarela com tonalidades verdes.

AROMA

Fresco, complexo, mineral e fruta cítrica leve em todo o conjunto.

PALATO

Vivo, untuoso e com bom volume. Final persistente e refrescante.

PRÉMIOS & CRÍTICAS

Wine Enthusiast

Top 100 Best Buy | 2019

Best Buy | 2020

Best Buy | 2021

Wine & Spirits

91 Pts | 2019

